

Министерство образования и науки Забайкальского края

УТВЕРЖДАЮ
и.о. директора ГПОУ
«Кокуйское общепрофессиональное училище»
О.В. Белозерова
_____ 2022г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы государственного
профессионального образовательного учреждения

«Кокуйское общепрофессиональное училище»

по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: Повар, Кондитер Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -естественнонаучный

**План учебного процесса для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Обязательная		I курс		II курс		III курс	
		Зачеты	Диффер. зачеты	Экзамены	всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
O.00	Общеобразовательный цикл			-/12/3	2052	540	436	392	412	440	108	108	72	84
	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины				1509	408	374	336	328	327	78	66		35
ОУД.01	Русский язык			4	114	10	30	30	22	32				
ОУД.02	Литература		4		171	14	50	44	38	39				
ОУД.03	Иностранный язык		4		171	171	34	54	46	37				
ОУД.04	Математика			4	288	18	88	54	85	61				
ОУД.05	История		4		171	2	52	32	37	50				
ОУД.06	Физическая культура		4		171	153	52	52	30	37				
ОУД.07	Основы безопасности и защиты Родины		2		72	10	34	38						
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)		6		171				50	49	36	36		
ОУД.09	География		6		72	12					42	30		
ОУД.10	Физика		4		108	18	34	32	20	22				
	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины			3/2/1	387	100	62	56	84	113	30	42	72	
ОУД.11	Химия			4	171	18	30	32	56	53				
ОУД.12	Информатика		4		108	70	32	24	28	24				
ОУД.13	Биология		8		72	12							36	36
ОУД.14	Учебный проект	4			36					36				
	Дополнительные дисциплины				156	26					30	42	36	48
УД.01	Астрономия	7			36	14							36	
УД.02	Эффективное	8			48	12								48

	трудоустройство													
УД.03	Экология		6		72						30	42		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			1/8/1	640	220	140	220	0	0	46	138	60	36
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.		2		72	12		72						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		72	18	36	36						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	108	24	48	60						
ОП 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8			36	8								36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		72	18	20	52						
ОП.06	Рисование и дизайн		7		60	40							60	
ОП.07	Охрана труда	1			36	12	36							
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		72	48					20	52		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		72						26	46		
ОП.10	Физическая культура		6		40	40						40		
ПМ.00	Профессиональный цикл			-/12/10/6	432	328								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			3	432	54								
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в/ч -		1		36	18	36							
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в/ч-			2	108	36		108						
УП.01	Учебная практика		2		108			108						
ПП.01	Производственная практика		3		180				180					

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента			6	696	78								
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного в/ч -		4		90	16			20	70				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного в/ч -			5	174	2				174				
УП.02	Учебная практика		5		180					108	72			
ПП.02	Производственная практика			5	252						252			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента			6	584	2								
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного в/ч -		5		86	6					86			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного в/ч			6	174	6					48	126		
УП.03	Учебная практика		6		144							144		
ПП.03	Производственная практика		6		180							180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7	470	4								

МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в/ч		6		56	8						56		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в/ч			7	126	36						34	92	
УП.04	Учебная практика		7		108								108	
ПП.04	Производственная практика		7		180								180	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	736	90								
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в/ч		7		36	20							36	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в/ч -			8	274	70							106	168
УП.05	Учебная практика		8		252									2 52
ПП.05	Производственная практика		8		216									2 16
Всего					5652	1106	612	828	612	792	612	828	612	756
Промежуточная аттестация					6 нед									
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				2 нед									2 нед
Консультации на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающего) Государственная (итоговая) аттестация: Демонстрационный экзамен					Всего	дисциплин и МДК	612	720	432	684	288	504	324	288
						учебной практики	0	108	0	108	72	144	108	252
						производственной практики	0	0	180	0	252	180	180	216
						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))		1		3		1		
						дифф.	1	8	2	8	2	8	5	5

	зачетов								
	зачетов		5		1		1		1